

# > Samstag <

## Tag des Steirischen Kalb's

eigene Schlachtung

### **Dieses feine steirische Milchkalb**

aus unserer Haus Schlachtung.

Trinkt täglich 12 Liter lauwarme Kuhmilch.

Bekommt täglich 2 rohe Hühner Eier.

Ist 30 – 35 Tage alt und wiegt 80 – 100 kg.

Reift 14 Tage im Fleischreiferaum.

Kommt von den Bäuerinnen rund um den Pogusch  
und wir schauen uns das Kalb und die Bäuerin genau an.

### **Kalbseinmach.Suppe**

vom Grießknödel

ⒶⒸⒺⒻ 5,<sup>50</sup>

### **Kalbs.Kopf**

Knuspriger Kalbskopf mit Rüben Vielfalt & glacierten Pilzen

ⒶⒸⒺⓂ 12,<sup>50</sup>

### **Kalbs.Beuschel**

mit Schnittlauch Knödel & Majoran

ⒶⒸⒺⒻⓂ 10,<sup>50</sup>/13,<sup>50</sup>

# Tag des Steirischen Kalb's

eigene Schlachtung

### **Kalbs.Kaiser Gulasch**

mit eingelegtem Essiggemüse & Zitronat-Zitrone

ⒶⒸⒺⒻ 11,<sup>50</sup>/14,<sup>50</sup>

### **Kalbsbraten**

Im Ofen geschmort, mit Fenchel & Erbsen Reis

ⒸⒻ 14,<sup>50</sup>

### **Kalbskotelett 400 g**

über Holzkohle gegrillt, mit Sauce Bearnaise

ⒸⓂ 28,<sup>00</sup>

### **Kalbs.T-Bone Steak**

über Holzkohle gegrillt, mit Sauce Bearnaise

ⒸⓂ 30,<sup>00</sup>

### **Milchkalbs. Stelze**

mit geschmortem Gemüse & Kresse-Kapern Erdäpfel

ⒸⒸ für 2 Pers. pro Pers. 17,<sup>50</sup>